



MENU

ABOUT LAO GUO

2020.2

誕生了以個人涮涮鍋、粉紅色為主的鍋物品牌



【粉紅色】

擁有紅色的熱情和能量
以及白色的純潔和天真，
它充滿活力、青春又溫和的能量。
粉紅色通常被認為是
帶有正面情緒的顏色，
能夠迸發溫柔、和諧與坦率的感受。
因此使用了粉色系的佈置與花藝搭配，
希望提供舒適的鍋物料理空間。

嚴選鍋物食材、用心熬煮的湯頭、
暖心自製的甜點，
都是我們希望溫暖的呈現給大家。

1.選湯頭

2.選肉品
海鮮

3.選主食

4.選附餐

宵夜吃這個

女王深夜限定雜炊

另加服務費10%

10 % service charge will be added.

宵夜套餐(限定22:00~01:00)

火鍋湯底：

- | | |
|------------------|-----------------|
| 218 琥珀昆布湯 | 啫湯麻辣湯 |
| 養生藥膳湯 | +49 豆腐鴨血 |
| 泰式冬蔭湯 | 麻辣牛奶湯 |
| 部隊鍋湯 | 起士牛奶湯 |

- | | |
|-----------------|--------|
| 288 蒜頭雞湯 | 花雕雞湯 |
| 麻油雞湯 | 剝皮辣椒雞湯 |
| 苦茶油雞湯 | |

主食：

滑嫩雞柳 **+0**



鮮魚小卷粥 **+218**



干貝鮮蝦粥 **+288**



生蠔勇勇粥 **+288**



海盜船長粥 **+799**



(霸王蟹。鮮魚。白蝦。小卷。鮑魚)

附餐飲品



店家自煮的有糖紅茶

不知道吃什麼

皇后的秘密

另加服務費10%

10 % service charge will be added.

本月超值限量個人套餐

NT.699

附餐飲品



店家自煮的有糖紅茶

火鍋湯底：

啫湯麻辣湯
(附鴨血豆腐)



美顏鮮蔬盤：

以台灣有機蔬果
食材為主



肉品：

美國Prime板腱牛



海鮮盤：

干貝*1
鮑魚*1



主食：

蔥花牛肉飯



飯後甜點：

花叢中的高跟鞋

甜點皇后

預定
新品



附餐：

網美麻油蛋



另加服務費10%

10 % service charge will be added.

以下鍋物含菜盤、附餐、飲品，並附黃金雞腿肉

招牌

雞湯

NT.418



蒜頭雞湯

啫鍋的蒜頭雞燒鍋，就像傳統喜宴雞湯的味道，一鍋可以吃到雞腿的Q彈軟嫩，還有香菇的鮮及蛤蜊的甜，湯頭的大量蒜頭是事先蒸至綿密，才加入高湯，喝口熱湯除了可以感受到濃郁綿密蒜頭香，多層次的味蕾衝擊讓您從嘴巴溫暖到心中。



麻油雞湯

選用特級貴夫人黑麻油與黃金雞腿肉，再加入高湯熬煮，高湯5分滿米酒5分滿是黃金比例，黑麻油的香氣融入雞肉中，帶給你最有家鄉傳統味道的溫暖。



花雕雞湯

以花雕酒、枸杞、當歸等數種中藥材下去熬煮的湯頭，淡淡的酒香與花雕雞肉湯底完美的結合，味道香醇順口，是啫鍋必嘗招牌之一。



苦茶油雞湯 +20

溫潤但不燥熱，苦茶油富含不飽和脂肪酸，能保護心血管，且對胃部相當好，健康的苦茶油富含豐富的營養成分，還可降低血清三酸甘油酯含量，是值得品嚐的好鍋品。



剝皮辣椒雞湯

使用嚴選新鮮剝皮辣椒及茶油、香菇等材料熬煮的頂級醬汁製成，湯頭甘甜微辣，順口回甘！一包有一百五十克的黃金雞腿肉真材實料，久燉不柴、肉質緊實Q彈、低脂高蛋白！微辣又回甘的湯頭搭配蛤蜊的鮮甜，搭配黃金雞鮮美肉質讓您一口接一口越吃越開胃。



另加服務費10%

10 % service charge will be added.

特色

湯頭

NT.418

以下鍋物含菜盤、附餐、飲品



造型起士牛奶湯

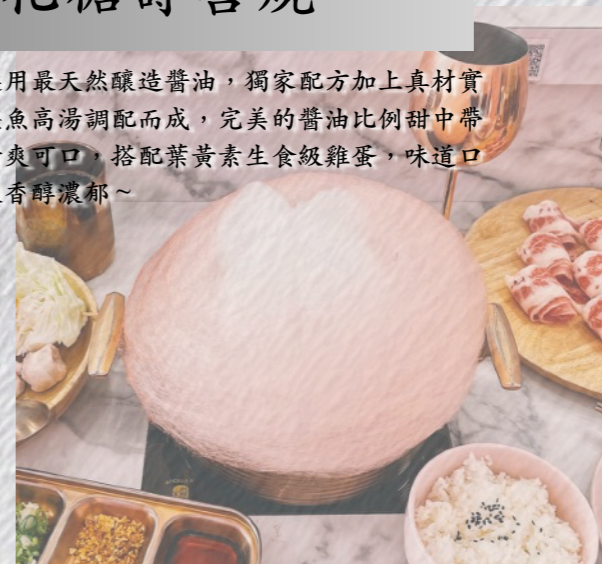
無造型-30

選用農場新鮮直送牛奶與切達起士搭配高湯，味道香醇濃郁。



棉花糖壽喜燒

啫鍋選用最天然釀造醬油，獨家配方加上真材實料的鰹魚高湯調配而成，完美的醬油比例甜中帶鹹、清爽可口，搭配葉黃素生食級雞蛋，味道口感超級香醇濃郁~



啫湯麻辣湯

附鴨血豆腐

自製滷鴨血和豆腐加入溫性中藥熬煮讓湯頭好入喉，所以我們麻辣湯是可以喝的。



泰式冬蔭湯

每日新鮮海鮮搭配大量椰奶、香茅與檸檬葉等等泰式香料，湯頭開胃爽口，煮久更香濃好喝。(建議搭配海鮮)



另加服務費10%

10 % service charge will be added.

經典

日湯頭

以下鍋物含菜盤、附餐、飲品

麻辣牛奶湯

NT.388

麻辣牛奶鍋選用麻香料花椒與中藥材熬煮的麻
奶湯頭，湯頭麻香帶辣韻，結合牛奶的滑順
口，不僅可以降低辣度，整體更濃郁更好喝！



琥珀昆布湯

NT.328

每日用大量新鮮蔬果、昆布熬製湯頭、
熬製湯頭呈現琥珀色、清甜好喝。



養生藥膳湯

NT.328

使用紅棗、川芎...等等中藥材熬煮，
湯頭柔順養生。



韓式部隊湯

NT.388

起士搭配韓式辣椒，使湯頭
中帶點辛辣口感，讓愛吃辣
的您一口接著一口。



精選

肉品

另加服務費10%

10 % service charge will be added.



阿菇親一個



滑嫩雞柳



3oz

國產嚴選梅花豬



5oz

8oz

+88

國產嚴選五花豬



5oz

8oz

+88

美國頂級五花牛



5oz

8oz

+98

加拿大松阪豬



5oz

+68

8oz

+108

澳洲特選雪花羊



5oz

+68

8oz

+108

精選

肉品

另加服務費10%

10 % service charge will be added.



美國Prime板腱牛



5oz +98 8oz +168



西班牙伊比利豬



5oz +158 8oz +268

嚴選去骨雞腿肉



5oz +138



美國Prime翼板牛



5oz +158 8oz +268



美國Prime沙朗牛



5oz +198 8oz +298

美國Prime牛小排



5oz +258 8oz +388

另加服務費10%

10 % service charge will be added.

加購升級

海鮮盤



幸福小海鮮 **+188**



- | | |
|------|----|
| 蛤蜊 | 8顆 |
| 白蝦 | 4隻 |
| 小花枝 | 4隻 |
| 時令鮮魚 | 4片 |

單點NT.238

囍張海鮮拼盤 **+388**



- | | |
|------|----|
| 蛤蜊 | 8顆 |
| 白蝦 | 2隻 |
| 草蝦 | 2隻 |
| 小卷 | 1隻 |
| 時令鮮魚 | 2片 |
| 鮑魚 | 1隻 |
| 生蠔 | 2隻 |
| 干貝 | 2隻 |

單點NT.688

另加服務費10%

10 % service charge will be added.

主食 七擇一



+99

-時令雜炊-



+50

-麻油麵線-



+35

-蔥花牛肉飯-



+15

-讚岐烏龍麵-



-白飯-



-王子麵-



-冬粉-

附餐 十擇一



+128

-火焰巧克力-



+128

-生食級炙燒
北海道大干貝-



+128

-冰淇淋聖代-



+118

-燃燒吧火焰-
4貫



+98

-海尼根生啤酒-



+68

-小姐你好辣-



+68

-藍白拖-



+68

-紅白拖-



+25

-網美麻油蛋-



-葉黃素蛋-

附餐飲品



店家自煮的有糖紅茶

Mixed Green
Vegetable Salad

每份餐均附贈

菜盤



以台灣有機蔬果食材為主

超值

小拼盤

另加服務費10%

10 % service charge will be added.

海底總動員(A+B)

NT.98

A區

時令鮮魚

廣島生蠔

草蝦

B區

蛤蜊

白蝦

小花枝

火鍋料(A+B)

NT.50

A區

新竹貢丸

芋頭貢丸

鴨肉貢丸

市場鵝米血

龍蝦沙拉球

B區

芋頭

魚餃

花枝餃

手工凍豆腐

油炸豆皮捲

ABURI

獨家

炙燒

另加服務費10%

10 % service charge will be added.

法式肉夾饅



2貫 / NT.128



炙燒北海道干貝



1貫 / NT.138



干蝦~哩ㄟ愛



一份 / NT.318



Prime牛小排佐黑松露



2貫 / NT.198

Prime老饕沙朗月見燒



1貫 / NT.218

DESSERT

另加服務費10%

10 % service charge will be added.

絕美新品

甜點



-花叢中的高跟鞋-

NT.880

由佬鍋與知名甜品師&晴天花藝聯合打造的全新甜點，純手工製作蛋糕全天然食材，透過花藝美學與甜點的融合，創造出鍋物飯後新美食文化。

需先預訂



DESSERT

另加服務費10%

10 % service charge will be added.



-甜點皇后- NT.188

化妝品造型的飯後甜點！
唇膏是巧克力和草莓巧克力，
面霜罐裡裝著牛奶和藍莓冰淇淋，
架上那杯是可以解膩的荔枝果醋。
(口味是隨季節更換的)
(美金可帶走)



網美

甜點



-火焰巧克力- NT.158

把準備好的甘蔗萊姆酒燒熱，
直接澆淋在巧克力球上，
火焰將巧克力融化後發現裡面藏著一
球冰淇淋，最後再灑上黃金牛奶麥片，
過程也是超療癒！



-頂級和牛冰淇淋- NT.188

透過草莓與慕斯的冰凍融合，
口感、視覺絕對震驚你的感官。



-冰淇淋聖代- NT.158

使用日本meiji明治冰淇淋，
乾冰呈現超仙的煙霧效果，
冰淇淋配上餅乾、糖果...等。

DRINKS

另加服務費10%

10 % service charge will be added.

女王

酒水



-海尼根生啤-

NT.130



-韓國燒酒-

NT.時價

需先預訂



-醉心葡萄-

NT.180



-夏日水果酒-

NT.250

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

雙人

套餐

NT.1099



超值雙人套餐

火鍋湯底*2份 (可補差價換湯底)

琥珀昆布湯	起士牛奶湯	+50	含黃金雞腿肉	蒜頭雞湯	+80
養生藥膳湯	麻辣牛奶湯	+50		麻油雞湯	+80
泰式冬蔭湯	啫湯麻辣湯	+50		花雕雞湯	+80
韓式部隊湯	棉花糖壽喜燒	+80		剝皮辣椒雞湯	+80
	造型起士牛奶湯	+80		苦茶油雞湯	+80

美顏鮮蔬盤*2份

幸福小海鮮*1份

(蛤蜊、白蝦、小花枝、時令鮮魚)

12oz牛豬拼 **三選一**

- 牛肉 (美國Prime板腱牛)
- 豬肉 (國產梅花豬)
- 牛豬雙拼 (美國Prime板腱牛+國產梅花豬)

做自己的甜點 **四選一**

火焰巧克力	甜點皇后	+80
冰淇淋聖代	頂級和牛冰淇淋	+80

附餐 **十三選二**

白飯	葉黃素蛋	蔥花牛肉飯 +35	藍白拖 +68	夏日水果酒 +198
冬粉	讚岐烏龍麵	麻油麵線 +50	紅白拖 +68	
王子麵	網美麻油蛋 +25	啫鍋雜炊 +99	海尼根生啤酒 +98	

雙人

套餐

NT.1399



豪華雙人套餐

火鍋湯底*2份 (可補差價換湯底)

琥珀昆布湯	起士牛奶湯	+50	含黃金雞腿肉	蒜頭雞湯	+80
養生藥膳湯	麻辣牛奶湯	+50		麻油雞湯	+80
泰式冬蔭湯	啫湯麻辣湯	+50		花雕雞湯	+80
韓式部隊湯	棉花糖壽喜燒	+80		剝皮辣椒雞湯	+80
	造型起士牛奶湯	+80		苦茶油雞湯	+80

12oz牛猪拼 三選一

- 牛肉 (美國Prime翼板牛)
- 豬肉 (加拿大松阪豬)
- 牛猪雙拼 (美國Prime翼板牛+加拿大松阪豬)

附餐 十二選二

白飯	葉黃素蛋	蔥花牛肉飯	紅白拖 +68
冬粉	讚岐烏龍麵	麻油麵線 +50	海尼根生啤酒 +98
王子麵	網美麻油蛋	藍白拖 +68	夏日水果酒 +198



美顏鮮蔬盤*2份

獨家炙燒

- 日本山藥 2貫
- 生食級北海道大干貝 2顆

囂張海鮮拼盤*1份

(蛤蜊、白蝦、草蝦、時令鮮魚、鮑魚、生蠔、澎湖小卷)

做自己的甜點 四選一

火焰巧克力	甜點皇后	+80
冰淇淋聖代	頂級和牛冰淇淋	+80

啫鍋雜炊

雙人

套餐

NT.2399



頂級雙人套餐

火鍋湯底*2份 (可補差價換湯底)

琥珀昆布湯

起士牛奶湯

養生藥膳湯

麻辣牛奶湯

泰式冬蔭湯

啫湯麻辣湯

韓式部隊湯

棉花糖壽喜燒

造型起士牛奶湯

含黃金雞腿肉

蒜頭雞湯

麻油雞湯

花雕雞湯

剝皮辣椒雞湯

苦茶油雞湯

美顏鮮蔬盤*2份

獨家炙燒

燃燒吧！火焰

5貫

生食級北海道大干貝

2顆

很囂張海鮮拼盤*1份

(蛤蜊、白蝦、草蝦、時令鮮魚、鮑魚、生蠔、澎湖小卷、霸王蟹)

12oz牛豬拼

三選一

牛肉 (美國Prime老饕沙朗牛)

豬肉 (西班牙伊比利豬)

牛豬雙拼 (美國Prime老饕沙朗牛+西班牙伊比利豬)

附餐

十二選二

白飯

葉黃素蛋

蔥花牛肉飯

紅白拖

冬粉

讚岐烏龍麵

麻油麵線

海尼根生啤酒

王子麵

網美麻油蛋

藍白拖

夏日水果酒

做自己的甜點

四選一

火焰巧克力

甜點皇后

冰淇淋聖代

頂級和牛冰淇淋

啫鍋雜炊

嚴選

單點

另加服務費10%

10 % service charge will be added.

牛肉 BEEF

美國頂級五花牛	NT.148
美國Prime板腱牛	NT.148
美國Prime翼板牛	NT.188
美國Prime沙朗牛	NT.218
美國Prime牛小排	NT.288

雞肉 CHICKEN

台灣嚴選去骨雞腿	NT.128
台灣嚴選雞柳	NT.99

羊肉 MUTTON

澳洲特選雪花羊	NT.128
---------	--------

豬肉 PORK

台灣嚴選梅花豬	NT.98
台灣嚴選五花豬	NT.98
加拿大松阪豬	NT.128
西班牙伊比利豬	NT.168

蔬菜 VEGETABLE

菜盤看得到	均一價58
阿菇親一個	NT.118
美顏鮮蔬盤	NT.138

其他 OTHER

白飯	NT.15
冬粉	NT.15
王子麵	NT.15
葉黃素蛋	NT.20
讚岐烏龍麵	NT.20
網美麻油蛋	NT.48
蔥花牛肉飯	NT.55
麻油麵線	NT.78
小姐你好辣	NT.98
藍白拖	NT.120
紅白拖	NT.120
海尼根生啤酒	NT.130



女王盛宴蛋糕



【潔白女王花】 NT.2500



【藍色浪漫花蛋糕】 NT.1800



【女王的花籃】 NT.1800



啫鍋純手工製作蛋糕
全天然食材搭配師傅的巧手
讓蛋糕不只美味
更是給您一樣的美麗動人

(口味上快點訂制時可跟現場人員溝通製作嘞)



女王嚴選好物

【啫鍋手作黃金泡菜】

本店泡菜選用特級山東大白菜，佐以新鮮蔬果調製而成，不含防腐劑，不添加化學物質，請使用乾淨餐具夾取，開罐後儘快享用完畢。我們的黃金泡菜買回家後除了可以直接享用外，也可以做火鍋鍋底，炒泡菜肉片，讓媽媽輕輕鬆鬆快速上菜，上班族也可以準備一罐在公司搭配平庸無奇的便當，給乏味的上班日帶來些小確幸。



NT.250 每罐600公克

【厚切岩烤海苔】

揀選特級海苔，佐飯、零食都適合。擁有極致酥脆的口感，岩烤過後的風味更勝傳統的薄片海苔，厚切的版本嚐起來也更具有層次感，焦香四溢、清爽自然，讓您吃到海苔最原始的絕佳風味。



NT.150 每包45公克

專為美食愛好者設計，我們特製的胡椒鹽結合了獨特的配方，為您的菜餚帶來難以置信的風味體驗。不僅鹹香，還散發出細膩的中藥香氣，讓我們的特製胡椒鹽成為您廚房必備的秘密武器，為您的料理提升無限魅力。

【啫鍋特製胡椒鹽】



每罐130公克 NT.180

採用100%純緬甸黑芝麻遵循古法，冷壓手工製造，經高科技過濾沉澱所製黑麻油，絕無參雜，香味獨具，是食補烹飪之上等好油，亦是烹調食物之最佳選擇，對於產後或病後之補身極大幫助。適用烹飪、薑母鴨、燒酒雞、羊肉爐、油飯、湯頭...等任何菜餚。

【純正黑麻油】



每瓶250ml NT.150



女王想帶回家

【歡迎來電訂購自取外帶】



圖為外帶包裝(不含公主、小馬公仔喔)

【啱鍋好湯頭，在家也美味】

品項	規格	葷素	售價
日本昆布柴魚高湯包	1200c.c	葷	130
養身藥膳高湯包		素	150
麻辣牛奶高湯包		葷	180
泰式冬蔭高湯包		葷	180
麻油雞高湯包 (內含150g黃金雞腿肉)		葷	240
蒜頭雞高湯包 (內含150g黃金雞腿肉)		葷	240
花雕雞高湯包 (內含150g黃金雞腿肉)		葷	240
剝皮辣椒雞高湯包 (內含150g黃金雞腿肉)		葷	240

介紹姊妹店



生啤酒

熱炒串燒

飛鏢骰盅

寵物友善

室內外座位

大螢幕播放
運動賽事

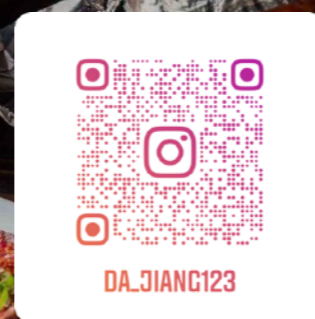


無煙燒烤
バーベキ工

日式創意燒烤店-大醬無煙燒烤



Google評論



IG社群



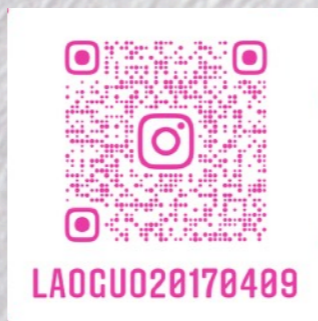
FB社群



官方LINE



Google評論



IG社群



FB社群



官方LINE